



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYHOŞ KÖFTE

Yarım kg kıyma
6 diş sarımsak
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
1 çay bardağı galeta unu
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 su bardağı su
4 çorba kaşığı sirke

Sarımsak ezilir, üzerine diğer köfte malzemeleri eklenir ve bütünleşene kadar yoğrulur. Sonra cevizden küçük parçalar alınır ve yuvarlanır. Tavaya sıvıyağ konur, köfteler renk alacak kadar kızartılır. Sıcak su ve sirke ilave edilir. Kapak kapatılır, 15 dakika pişirilir.